



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAÇALI ZİRBAÇ

10 adet koyun paçası
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 gr zerdeçal
1 baş sarımsak
3 yemek kaşığı yağ
1 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
Su

Çok iyi temizlenmiş 10 adet koyun paçasına bol suda yıkayın. 8 su bardağı suda 1,5 saat kadar ya da düdüklü tencerede 45-50 dakika kaynatın. Tuz ve 1 çorba kaşığı tane karabiber ekledikten sonra 10 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra paçaları kemiklerinden ayırın. Suyunu ince delikli süzgeçle süzüp etlerle birlikte tencereye alın. 1 gr zerdeçalı 1 çay bardağı suda eritip tencereye ilave edin ve 1 taşım kaynatın. Bir baş sarımsağın dişlerini ayıklayın. Havanda iyice dövüp 1 kahve fincanı sirkeyle karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp sarımsaklı sirkeyi ilave edin ve tekrar karıştırın. Üzerinize kırmızı biberle yağı yakıp üzerine dökün.